

— D O M A I N E — MALDANT PAUVELOT



Savigny-les-Beaune 1er Cru *Aux Gravains*

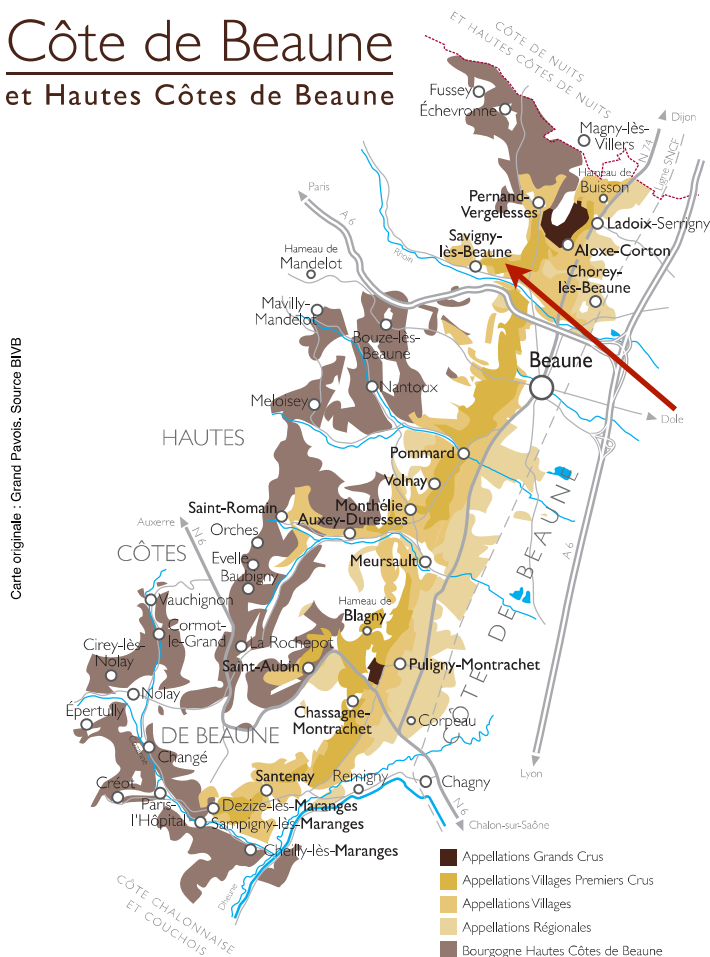
Appellation : Savigny-les-Beaune 1er Cru
Lieu dit : Aux Gravains
Surface : 0,40 ha
Cépage : Chardonnay

Vignoble : *Plantée en 1995, parcelle sur sol argilo calcaire de couleurs ocre et brun de granulométrie moyenne à forte.*

Vinification et élevage : *Pressurage à l'abri de l'air de raisins mûrs (pressoir sous gaz carbonique), rapide et en douceur. Les moûts sont filtrés avant la fermentation alcoolique pour ne faire fermenter que le jus de raisin. Vinifié et élevé en fûts de chêne issus de forêts françaises entre 20 à 30% de bois neuf pendant 16 à 22 mois. Bâtonnages légers. Elevage long afin d'assurer la stabilité du vin.*



Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune



En Dégustation

Robe : *Aux reflets d'or pale, limpide et brillant.*

Nez : *Ample et généreux de fleurs blanches, bouquet beurré et brioché.*

Bouche : *Ronde et complexe, en parfaite équilibre entre la minéralité et l'opulence du beurré. Le boisé est fondu laissant toute la place à la puissance du vin.*

Domaine MALDANT-PAUVELOT

26 Grande Rue 21200 Chorey-les-Beaune • 03 80 24 14 15

domaine.maldant@wanadoo.fr